TERMO DE GARANTIA

TODOS OS PRODUTOS BERMAR
TÊM A GARANTIA TOTAL
DURANTE 6 MESES

DATA DA VENDA _____/_____/_____
NOTA FISCAL Nº _____
APARELHO Nº _____

OS APARELHOS PERDERÃO A GARANTIA, SE CONSTATADO O USO INDEVIDO.

BERMAR INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.
CNPJ: 55.390.470/0001-09

Rua Francisco Curti, 245 - Dist. Industrial - CEP: 15035-620
São José do Rio Preto - São Paulo - Brasil
Fone/Fax: +55 (17) 3214 - 9600
www.bermar.ind.br - bermar@bermar.ind.br

Serviço de Atendimento ao Cliente | SAC
e-mail: sac@bermar.ind.br

DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SOFRER ALTERAÇÕES SEM AVISO PRÉVIO

Manual de Instruções

IMPORTANTE
Sempre verifique se a tensão (voltagem) indicada no aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.

Batedor de Milk Shake Triplo

Modelos

BM 74NR - BM 75NR

BERMAR

PRODUZINDO QUALIDADE E ASSOCIANDO BELEZA!

Parabéns você acaba de adquirir um produto de excelente qualidade.

12 de Fevereiro de 2014 - Rev. 02

1. Introdução

1.1 Informações básicas

1.1.1 Os Batedores de Milk Shake modelos BM 74NR e BM 75NR, são confeccionados em aço inoxidável.

1.1.2 O copo dos Batedores de Milk Shake é de alumínio.

1.2 Características técnicas

Tabela 01 - Dados Técnicos

Características	Unidade	BM 74NR	BM 75NR
Tensão (ac)	[V]	127	220
Frenquencia	[Hz]	60	60
Potência	[W]	500	500
Consumo	[kWh]	0,5	0,5
Rotação	[rpm]	18000	18000
Altura	[mm]	500	500
Largura	[mm]	435	435
Comprimento	[mm]	240	240
Peso líquido	[kg]	8,5	8,5
Capacidade Nominal cada copo	[L]	0,8	0,8

1.3 Cuidados necessários

1.3.1 Leia todas as instruções antes do uso do aparelho. A manutenção e limpeza da máquina de ser feita por pessoa treinada e com a máquina desconectada da tomada.

1.3.2 Verifique se a Tensão (Voltagem) indicada no aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.

1.3.3 Aparelho de voltagem única 127V ou 220V. Cuidado pois se ligar o aparelho em voltagem errada poderá provocar a queima do motor ou danos elétricos.

1.3.4 Não utilize o aparelho caso o cabo, o plugue ou outra parte do aparelho estejam danificados. (Se o cabo estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos)

1.3.5 Nunca utilize o aparelho se estiver com os sapatos molhados.

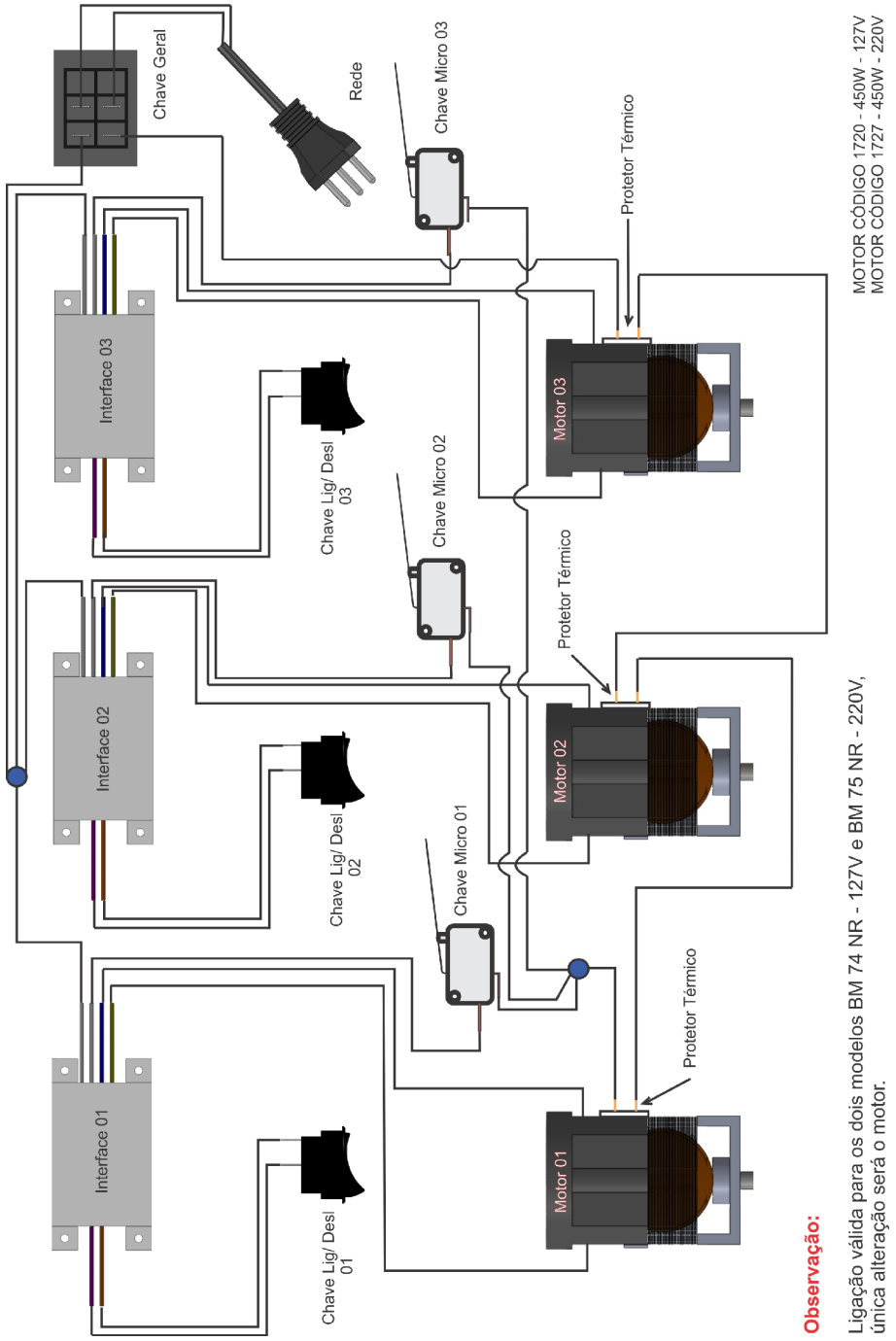
1.3.6 Para proteção contra choques elétricos, não coloque o cabo de força e/ou o plugue dentro de água ou de quaisquer outros líquidos.

1.3.7 Nunca deixe o aparelho elétrico ao alcance de crianças, elas devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho (especialmente quando estiver em uso).

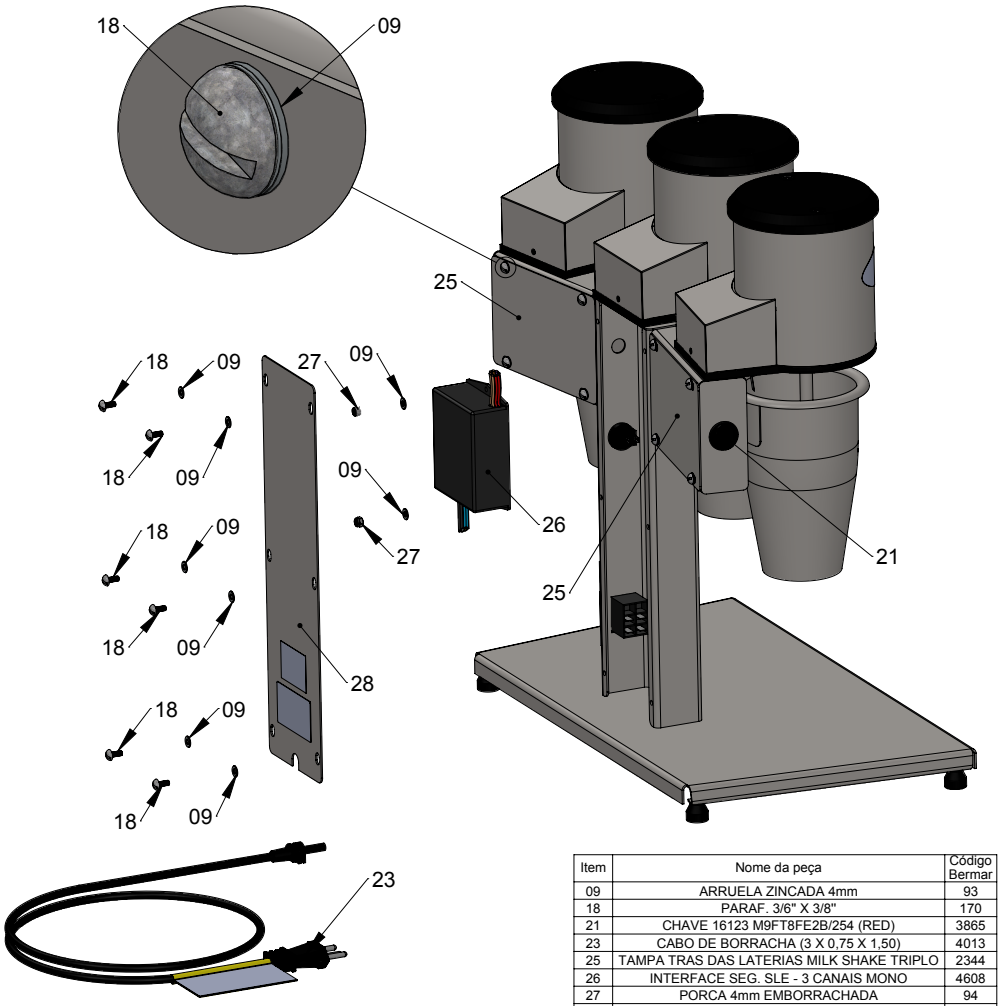
1.3.8 Este aparelho não deve ser utilizado por crianças, nem por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas em relação ao uso do aparelho por alguém que seja responsável por

6. Esquema elétrico

6.1 Esquema



5.2 Componentes parte posterior



Item	Nome da peça	Código Bermar
09	ARRUELA ZINCADA 4mm	93
18	PARAF. 3/6" X 3/8"	170
21	CHAVE 16123 M9FT8FE2B/254 (RED)	3865
23	CABO DE BORRACHA (3 X 0,75 X 1,50)	4013
25	TAMPA TRAS DAS LATERIAS MILK SHAKE TRIPLO	2344
26	INTERFACE SEG. SLE - 3 CANAIS MONO	4608
27	PORCA 4mm EMBORRACHADA	94
28	TAMPA TRASEIRA INOX DA COLUNA MILK SHAKE	1325

1.3.9 Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, não tente consertar o aparelho.

1.3.10 A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

1.3.11 **A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante podem danificar o aparelho e colocar o usuário em risco.**

2. Instruções de uso

2.1 Pré-operação

2.1.1 Sempre utilize o Batedor de Milk Shake em superfície limpa e seca.

2.1.2 Este aparelho tem função de misturar líquidos com pastas e/ou pó, portanto, ele não tem função de triturar ingredientes.

2.1.3 Adicione primeiro o produto em estado líquido, as pastas e depois os ingredientes em pó.

2.2 Operação

2.2.1 Retire o copo do suporte, adicione os ingredientes, obedeça sempre a sequência: Ingredientes líquidos, pastosos e/ou ingredientes em pó.

2.2.2 Recoloque o copo no suporte e pressione o botão ligar. **Este aparelho não funciona se o copo não estiver encaixado no seu devido lugar.**

2.2.3 Não execeda o nível máximo de capacidade nominal do copo que é de 450ml, para o produto não transbordar, este aparelho não processa quantidades menores a 100ml. Observe os limites na figura 01.

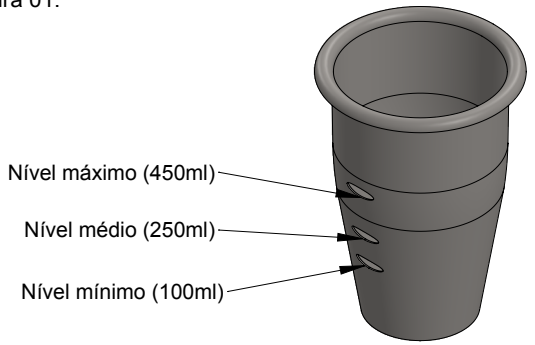


Figura 01

2.2.4 Desconecte o aparelho da tomada após o uso.

2.2.5 Na falta de energia, volte todos os botões liga/desliga na posição desligado para que a máquina rearme e ligue novamente quando a mesma for restabelecida.

2.2.6 Tempo aconselhável de uso é de 1 minuto ligado para 5 minutos desligado.

3. Instruções de limpeza

3.1 Como limpar sua máquina.

3.1.1 Desencaixe o copo, coloque água até o nível médio (250ml) com um pouco de detergente (biodegradável), recoloque o copo no suporte e ligue o aparelho por alguns segundos.

3.1.2 Desligue a máquina e retire a tomada.

3.1.3 Retire o copo e finalize a limpeza. Seque bem o aparelho antes de guardá-lo para evitar manchas e/ou corrosão.

3.1.4 O aparelho (motor) não deve ser limpo por jato de água.

3.1.5 Faça a limpeza do aparelho com cuidado usando somente pano umedecido com água e sabão neutro. Nunca coloque o motor debaixo da torneira.

4. Informações uteis

4.1 Tabela de problemas, causas e soluções

Problemas	Causas	Soluções
A máquina não liga.	- Falta de energia no local.	- Verificar se há energia na rede.
	- Chave Geral desligada.	- Colocar a Chave Geral na posição liga.
Cheiro de queimado na máquina.	- Problemas Elétricos.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.
	- Problemas com o Motor.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.
Cabo de energia danificado.	- Falha no transporte do produto.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.
A máquina liga mas quando o produto é colocado na máquina, a mesma para ou gira em baixa rotação.	- Problemas com o Motor.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.
Ruídos na máquina	- Rolamentos com defeito.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.
Transbordo do copo	- Capacidade nominal excedida	- Retire o excesso de ingredientes do copo.

4.2 Normas de referência

4.2.1 ABNT NBR 60335-1, IEC 60335-2-64, Portaria 371 INMETRO.

5. Componentes

5.1 Componentes principais

Item	Nome da peça	Código Bermar
01	PORCA 3/16 COM TRAVA	1324
02	TAMPA PLÁSTICA DO MILK SHAKE	1732
03	HASTE 3/16" X 131 MM - MILK SHAKE	1741
04	MOTOR MILK SHAKE 127V	1726
05	HELICE DO BATEDOR DE MILK	1757
06	SEPARADOR DA HELICE DO BATEDOR MILK	1019
07	HELICE COM PINO BATEDOR	559
08	CORPO DE AÇO INOX DO BATEDOR	1730
09	ARRUELA ZINCADA 4mm	93
10	PARAF. PAN. PH 3mm X 16mm	621
11	CHAVE MICRO 40127 A2E2QY MILK CPD 15211	3885
12	PARAF. SEXT. 1/4 X 1/2 ZINCADO	175
13	ARRUELA ZINCADA DE 1/4"	44
14	BASE PLASTICA DO MOTOR DO MILK SHAKE	1731
15	COXIM DE BORRACHA DO MILK SHAKE	1759
16	PARAF. PH CHATA 2,9 X 9,5 MM (PRETO)	507
17	SUPORTE INOX DO COPO DO BATEDOR MILK	1339
18	PARAF. 3/6" X 3/8"	170
19	COPO PARA MILK SHAKE	1729
20	GABINETE DO BATEDOR DE MILK SHAKE TRIPLO	2438
21	CHAVE 16123 M9FT8FE2B/254 (RED)	3865
22	CHAVE 30223 -M2FT2EE3Y/197 15A CPD-15055	4481
23	CABO DE BORRACHA (3 X 0,75 X 1,50)	4013
24	PE DE BORRACHA MAQUINAS (BORLEX)	177